

**Informe global de los resultados del  
Círculo de Comparación  
Intermunicipal de Seguridad  
Alimentaria**

10a edición-Conclusiones 2018

# Índice de contenidos

1-	Introducción .....	3
1.1-	<b>Seguridad Alimentaria</b> .....	3
1.2-	<b>Participantes del CCI SAM del año 2018</b> .....	3
1.3-	<b>Estructura del documento</b> .....	5
2-	Seguridad Alimentaria en el año 2018 .....	6
2.1-	<b>Economía</b> .....	6
2.2-	<b>Valores organizativos</b> .....	9
2.3-	<b>Usuario/cliente</b> .....	12
2.4-	<b>Encargo político</b> .....	15
3-	La situación del CCI SAM en el año 2018 .....	20
4-	Resumen ejecutivo .....	21
5-	Resumen de indicadores del CCI SAM .....	23

# 1- Introducció

Los **Círculos de Comparación Intermunicipal (CCI)** nacieron para apoyar a los municipios en la gestión y **mejora continua de los servicios** que prestan a la ciudadanía. Estos permiten **medir, comparar y evaluar los resultados** de diferentes servicios mediante unos indicadores comunes consensuados y facilitan la formación de un grupo de trabajo para **intercambiar experiencias** entre los diferentes participantes.

El **Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria (CCI SAM)** llega a la décima edición con la colaboración de **50 participantes**, después de la incorporación de un nuevo municipio, Castellar del Vallès. La aportación de todos ellos genera un volumen importante de datos sobre la actuación de los servicios que han velado por la seguridad alimentaria en el año 2018.

Este **informe global con los resultados de seguridad alimentaria del año 2018** pretende ofrecer una imagen de lo que ha sucedido en el último año en este ámbito a partir de la información obtenida después del proceso de recogida de datos. No obstante, a esta perspectiva general del año 2018 se añaden referencias a años anteriores en los casos en que la interpretación del indicador lo requiera. Así mismo, cuando existen diferencias suficientemente significativas se incorpora alguna distinción entre grupos de participantes por dimensión (es decir, si son mayores o menores de 60.000 habitantes).

## 1.1- Seguridad Alimentaria

La seguridad alimentaria es una competencia municipal obligatoria de acuerdo con la Ley de Salud Pública (Ley 18/2009, de 22 de octubre). Las administraciones locales deben llevar a cabo el control y seguimiento de las actividades que puedan incidir en la seguridad alimentaria y que se desarrollen dentro de su ámbito territorial.

Los **principales tipos de establecimientos alimentarios** de competencia municipal son: los establecimientos de restauración, los establecimientos de servicio y venta directa de comida preparada, el comercio minorista y también las paradas de mercados y ferias.

## 1.2- Participantes del CCI SAM del año 2018

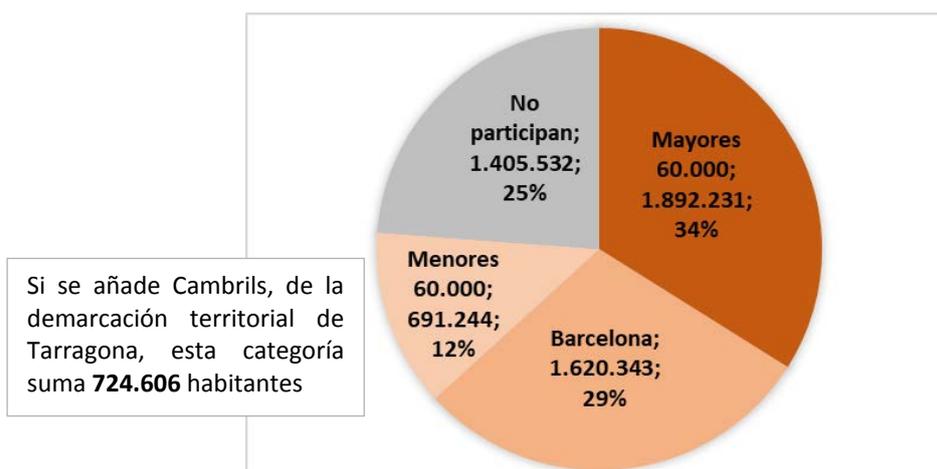
En esta última edición han participado 39 municipios de la demarcación territorial de Barcelona, así como los 10 distritos de la ciudad de Barcelona y el municipio de Cambrils (demarcación territorial de Tarragona). De todos ellos, 24 participantes tienen una población

inferior a 60.000 habitantes, sumando un total de 724.606. Los otros 26 participantes, con poblaciones superiores a los 60.000 habitantes, suman un total de 3.521.167.

### Los participantes del CCI SAM

Abrera	Castellbisbal	Premià de Mar
Badalona	Castelldefels	Rubí
Barberà del Vallès	Cerdanyola del Vallès	Sabadell
Barcelona Distrito de Horta-Guinardó Distrito de Ciutat Vella Distrito de Gràcia Distrito de l'Eixample Distrito de Les Corts Distrito de Nou Barris Distrito de Sant Andreu Distrito de Sant Martí Distrito de Sants-Montjuïc Distrito de Sarrià-Sant Gervasi	Cornellà de Llobregat	Sant Adrià de Besòs
	Franqueses del Vallès (Les)	Sant Boi de Llobregat
	Gavà	Sant Cugat del Vallès
	Granollers	Sant Feliu de Llobregat
	Hospitalet de Llobregat (L')	Sant Pere de Ribes
	Igualada	Sant Sadurní d'Anoia
	Manlleu	Sant Vicenç dels Horts
	Manresa	Santa Coloma de Gramenet
	Masnou (El)	Sitges
	Mataró	Terrassa
	Mollet del Vallès	Vic
Cambrils	Olesa de Montserrat	Viladecans
Cardedeu	Palau-solità i Plegamans	Vilafranca del Penedès
Castellar del Vallès	Prat de Llobregat (El)	Vilanova i la Geltrú

### Distribución de la participación de los municipios de la demarcación territorial de Barcelona en el CCI SAM



En total, los equipos técnicos en materia de seguridad alimentaria han trabajado con un censo de **40.624 establecimientos alimentarios**, que representan 9,6 establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes. Estos van de los 119 establecimientos de Castellbisbal a los 3.401 del Hospitalet de Llobregat.

### 1.3- Estructura del documento

La base para la elaboración del **Informe global de los resultados de SAM de 2018** es el **cuadro resumen de indicadores (CRI)**, que presenta un total de 47 indicadores agrupados en cinco dimensiones. Los datos presentados corresponden a las medias de los indicadores resultantes del proceso de recogida y análisis de las variables de SAM del año 2018.

Para facilitar la lectura del informe, se ha organizado el capítulo de **explicación de la situación en el año 2018 (capítulo 2)** alrededor de las **cuatro dimensiones de meta** utilizadas en la misma metodología de los Círculos de Comparación Intermunicipal, representadas por sus colores habituales:

- > Dimensión **Económica (verde)**.
- > Dimensión **Valores Organizativos (rosa)**.
- > Dimensión **Usuario/Cliente (amarillo)**.
- > Dimensión **Encargo Político/Estratégico (azul)**.

Existe una **quinta dimensión** que aporta información sobre datos del entorno, algunos de los cuales ya se han mencionado en esta introducción.

En el **capítulo 3** se explica de forma resumida como la actuación de los servicios municipales destinados a velar por la seguridad alimentaria ha llevado a los resultados obtenidos en el año 2018.

**En el capítulo 4** se pueden consultar los resultados de todos los indicadores del CCI SAM, si bien al final de cada apartado del capítulo 2 se presenta un resumen de los principales indicadores comentados.

## 2- Seguridad Alimentaria en el año 2018

A continuación, se presentan los resultados de los principales indicadores de seguridad alimentaria recogidos en el CCI SAM:

### 2.1- Economía

El presupuesto municipal destinado a seguridad alimentaria no presenta una variación significativa en el año 2018, situándose en 93,6€. En un contexto de presupuestos más bien expansivos, este mantenimiento del volumen presupuestario representa una caída de alrededor del 3% del peso de la seguridad alimentaria sobre el presupuesto corriente municipal, a pesar de ganar peso relativo dentro del capítulo de Salud Pública.

Respecto a su financiación, los municipios con más de 60.000 habitantes tienen un gasto corriente por establecimiento (97,1€) más elevado que los municipios menores (80,1€). No obstante, éstos últimos dedican una mayor proporción del presupuesto corriente de Salud Pública a seguridad alimentaria.

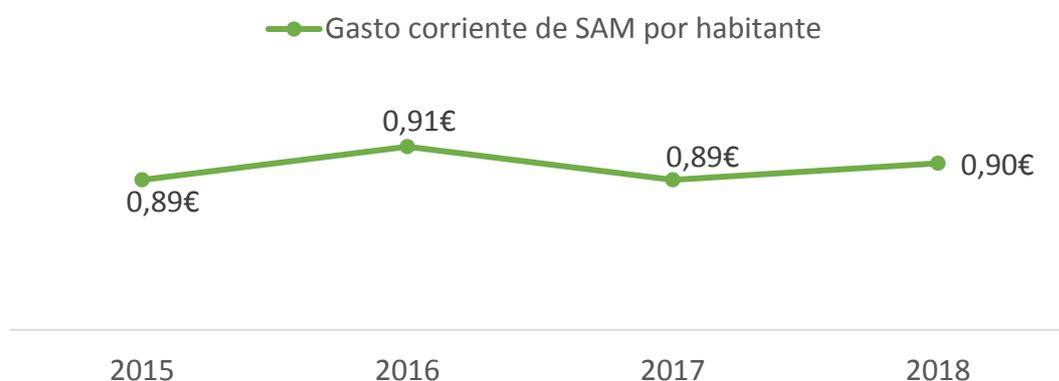
Cabe decir que el caso de Barcelona tiene un gran impacto sobre la media de este indicador ya que, sin esta ciudad, el gasto corriente de SAM sube hasta los 99,8€ por establecimiento.

Gasto corriente anual de SAM sobre el  
número de establecimientos alimentarios

**93,6€**  
2018

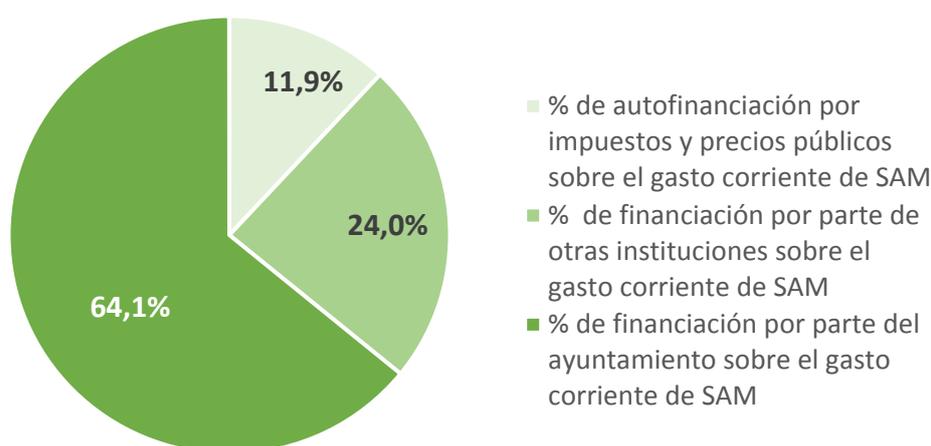
Así, si se interpreta el gasto en materia de seguridad alimentaria en términos de gasto por habitante, se puede observar cómo **la actuación municipal de seguridad alimentaria cuesta 90 céntimos por habitante y año** de forma continuada en el tiempo.

### Gasto corriente de SAM por habitante



La principal fuente de financiación del servicio sigue siendo el mismo presupuesto municipal, a pesar de que disminuye la aportación relativa hasta el 64% del total. Como fuentes complementarias de financiación del servicio, la autofinanciación a partir de impuestos y precios públicos crece hasta situarse cerca del 12%. Por otro lado, la financiación por parte de otras instituciones mantiene un porcentaje similar al del año anterior (representa el 24% del gasto corriente de SAM). Si se observan los datos con perspectiva, **parece que a partir de 2016 los municipios recorren cada vez más a la autofinanciación del servicio de seguridad alimentaria.**

### Distribución de los recursos que financian el servicio

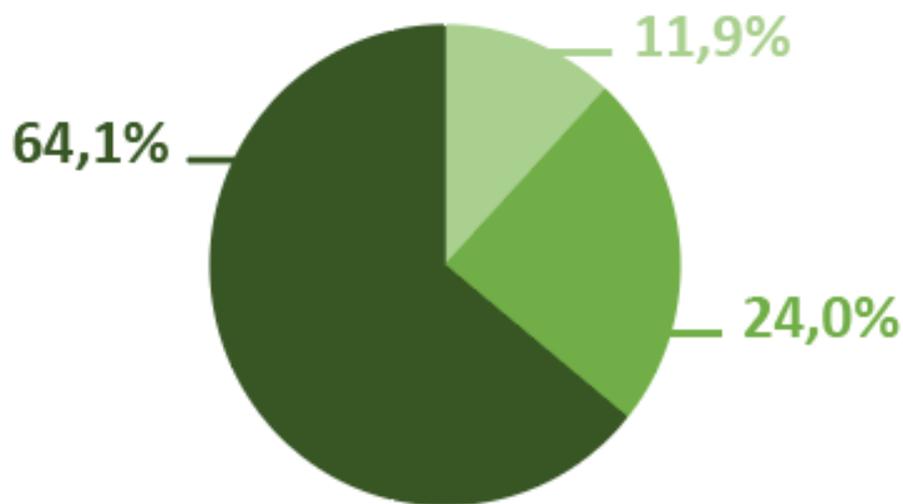


En relación con la financiación del servicio, **se deben tener en cuenta las diferencias entre los municipios de más y de menos de 60.000 habitantes.** Así, mientras que estos últimos se apoyan en mayor medida en las aportaciones de otras instituciones (que suponen casi el 44% del gasto corriente en SAM), los primeros mantienen un porcentaje más elevado de recursos provenientes del presupuesto corriente municipal, acompañados por un mayor peso de los ingresos por impuestos y precios públicos.

**RESUMEN: ECONOMÍA** INDICADORES CCI SEGURIDAD ALIMENTARIA 2018

**0,9€**

**Gasto corriente de SAM por habitante**



% de autofinanciación por impuestos y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM



% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM



% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM

**93,6€**

**Gasto corriente anual de SAM sobre el número de establecimientos alimentarios**

## 2.2- Valores organizativos

En el año 2018 se ha mantenido el número de personas trabajadoras destinadas a tareas vinculadas a la seguridad alimentaria, pero ha disminuido la proporción destinada a tareas de inspección. Así, a cada inspector/a le corresponden 900,2 establecimientos alimentarios, un 8% más que el año pasado. Esta variación se produce principalmente en el grupo de municipios de más de 60.000 habitantes.

Número de establecimientos alimentarios  
sobre el número total de inspectores/as  
SAM del ayuntamiento

**900,2**  
**2018**

En este caso también existen diferencias notables en las estructuras de los equipos dedicados a seguridad alimentaria en función de la dimensión del municipio, las cuales se pueden atribuir a la generación de economías de escala. Así, a pesar de que los municipios de menos de 60.000 habitantes tienen menos habitantes por trabajador de SAM que los municipios más grandes, pueden destinar menos inspectores en relación al número de establecimientos alimentarios existentes. Como consecuencia, a una persona dedicada a tareas de inspección le corresponden 1.362,6 establecimientos alimentarios si trabaja en un municipio pequeño o 827,5 si lo hace en uno de grande.

Los inspectores del ayuntamiento realizan de media 308 visitas de control a establecimientos (que incluyen tanto visitas de inspección<sup>1</sup> como de clasificación<sup>2</sup>), un 6% más que en el año 2017 (290,7). No obstante, en los municipios con menos de 60.000 habitantes, este indicador se sitúa en 243,1 visitas por inspector. Además, la proporción de inspecciones propias sobre el total se acerca al 100% en los municipios de más de 60.000 habitantes, mientras que en los de menos población se sitúa en el 86%.

% de inspecciones propias sobre el  
número total de inspecciones

**96,9%**

Número de visitas de control del  
ayuntamiento sobre el número total de  
inspectores/as SAM del ayuntamiento

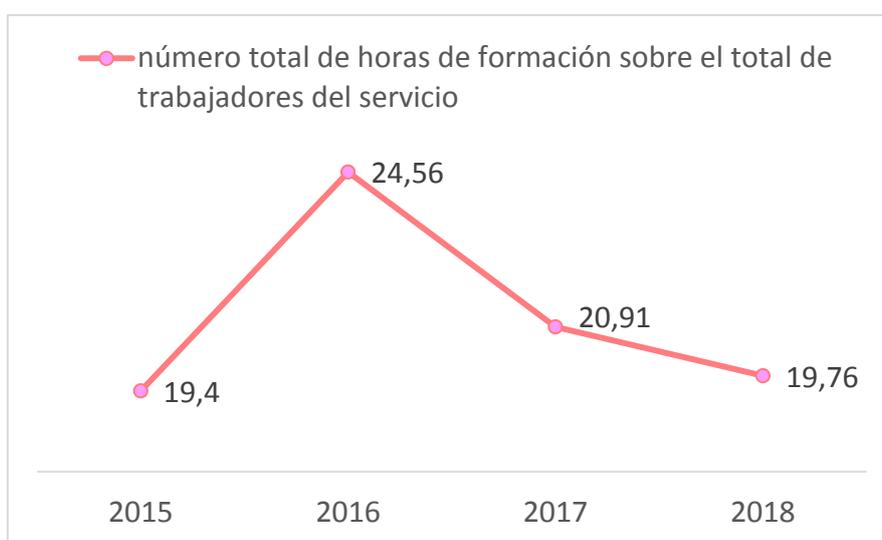
**308,0**

<sup>1</sup> En una **visita de inspección** se procede a comprobar, investigar y controlar la adecuación de los establecimientos alimentarios, sus productos y los procesos relacionados con la normativa sanitaria vigente.

<sup>2</sup> En una **visita de clasificación** se procede a valorar el riesgo sanitario de un establecimiento.

Por último, en lo que se refiere a la formación específica en materia de seguridad alimentaria de los equipos, en el año 2018 el número total de horas de formación sobre el número total de trabajadores del Servicio se ha situado en 19,76 horas, con una diferencia importante entre el grupo de municipios más pequeños, que habitualmente pueden destinar menos tiempo del personal a la formación (9,8 horas), y los grandes (22 horas). El tiempo que el personal destinado a la seguridad alimentaria dedica a la formación sigue así una tendencia a la baja desde 2016.

### Formación de los trabajadores de SAM



En comparación con los otros Círculos<sup>3</sup>, el número de horas de formación por trabajador de Seguridad Alimentaria se sitúa por encima de la media (17,3 horas).

### Horas de formación a trabajadores



<sup>3</sup> Datos de 2018 exceptuando los servicios de Limpieza Viaria, Residuos, Deportes, Mercados Municipales, Ferias Locales, Alumbrado Público y Cultura, para los cuales son datos del 2017. Para los servicios de Policía Local, Guarderías, Escuelas de Música, Servicios Sociales y Cementerios Municipales, los datos son aún provisionales.

## RESUMEN: VALORES ORGANIZATIVOS INDICADORES CCI SEGURIDAD ALIMENTARIA 2018

**900,2**

Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento

**96,9%**

% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones

**308,0**

Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento

**19,8**

Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as del Servicio

### 2.3- Usuario/cliente

Los inspectores/as de seguridad alimentaria realizan de media **1,4 inspecciones por cada establecimiento inspeccionado**. En este caso, también se debe distinguir entre los municipios de más de 60.000 habitantes, que realizan 1,5 inspecciones por establecimiento, de los demás, que hacen 1,2 de media.

**Número de inspecciones sobre el total de establecimientos inspeccionados**

**1,4**  
**2018**

Como resultado de estas visitas, se han realizado **23 advertimientos<sup>4</sup> y 16,6 requerimientos<sup>5</sup> por cada 100 establecimientos visitados**. Como en años anteriores, el **advertimiento** es el tipo de procedimientos más utilizado por los municipios para instar a solucionar deficiencias destacadas, pero sobre todo entre los municipios de menos de 60.000 habitantes, que emiten 38,5 por cada 100 establecimientos, por delante de los 17,6 de los municipios grandes. Por otro lado, en el año 2018, el número de **requerimientos** por cada 100 establecimientos experimenta una crecida notable, del 28,6%, recuperando los valores de 2015. Este recurso es más utilizado entre el grupo de municipios de más de 60.000 habitantes (17 por cada 100 establecimientos visitados) que entre los demás (15,7 por cada 100 establecimientos visitados).

De todos modos, existe una dispersión considerable dentro de cada grupo de municipios por lo que a emisión de advertimientos y requerimientos se refiere. Así, tanto se pueden encontrar municipios de menos de 60.000 habitantes que no hacen advertimientos o que priorizan los requerimientos, como municipios de más de 60.000 habitantes que lo hacen en sentido contrario.

**Número de advertimientos por cada 100 establecimientos alimentarios visitados**

**24,9**  
**2017**

**23,0**  
**2018**

<sup>4</sup> El **advertimiento** es un documento administrativo que insta a la persona titular de un establecimiento a solucionar las deficiencias detectadas y recogidas en el acta, en el marco de una visita de inspección o clasificación. A diferencia de un requerimiento, no constituye un procedimiento jurídico administrativo.

<sup>5</sup> Un **requerimiento** es un procedimiento jurídico administrativo recogido en la Ley de Salud Pública, necesario para instar a la persona titular de un establecimiento a aplicar medidas correctoras sobre las deficiencias detectadas y recogidas en el acta, durante una visita de inspección. En el caso de no hacerlo se le pueden imponer multas coercitivas.

<b>Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados</b>	<b>12,9</b> 2017	<b>16,6</b> 2018
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	---------------------

Por otro lado, al finalizar 2018 se aplicaron **medidas cautelares<sup>6</sup> en un 3,1% de los establecimientos inspeccionados y sanciones<sup>7</sup> en un 3,4%**. Ambos datos suponen un incremento respecto del año anterior si bien hay diferencias claras entre municipios de menos de 60.000 habitantes y los de más de 60.000. Así, en el primer grupo, hay un 0,5% de establecimientos sancionados y un 1,6% establecimientos con medidas cautelares, mientras que en el segundo grupo se llega al 4,2% de establecimientos sancionados y un 3,5% con medidas cautelares.

<b>% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados</b>	<b>2,5</b> 2017	<b>3,1</b> 2018
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------	--------------------

<b>% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados</b>	<b>2,8</b> 2017	<b>3,4</b> 2018
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------	--------------------

Para la mejora de las condiciones de seguridad alimentaria y para ayudar en el cumplimiento de la normativa en los establecimientos alimentarios, **en el año 2018 se han asesorado a 72,7 por cada 1.000**, un poco menos que en el año anterior.

<b>Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000</b>	<b>76,7</b> 2017	<b>72,7</b> 2018
--------------------------------------------------------------------------	---------------------	---------------------

<sup>6</sup> Las **medidas cautelares** son actuaciones encaminadas a evitar que un establecimiento en el cual se han detectado deficiencias en materia de seguridad alimentaria siga suponiendo un peligro para la salud de los ciudadanos mientras las mismas se solucionan. La ley de Salud Pública recoge las siguientes medidas cautelares: cierre preventivo de las instalaciones, establecimiento o servicio; inmovilización y retirada de productos y sustancias; prohibición de comercialización de productos; suspensión o prohibición del ejercicio de la actividad; y la intervención de medios materiales y humanos.

<sup>7</sup> Una **sanción**, de acuerdo con la ley de Salud Pública, es una multa pecuniaria, que puede estar acompañada del cierre temporal del establecimiento. Dentro de la categoría de establecimientos sancionados también se incluyen los que han recibido multas coercitivas.

**RESUMEN: USUARIO/CLIENTE INDICADORES CCI SEGURIDAD ALIMENTARIA 2018****72,7****Número de establecimientos alimentarios  
asesorados por cada 1000 establecimientos  
alimentarios****Número de requerimientos emitidos por  
cada 100 establecimientos alimentarios  
inspeccionados****16,6****Número de advertimientos emitidos por  
cada 100 establecimientos  
alimentarios visitados****23,0****% de establecimientos alimentarios con medidas  
cautelares sobre el número total de  
establecimientos alimentarios inspeccionados****3,1****% de establecimientos alimentarios sancionados  
sobre el número total de establecimientos  
alimentarios inspeccionados****3,4****1,4****Número de inspecciones sobre el total  
de establecimientos alimentarios inspeccionados**

## 2.4- Encargo político

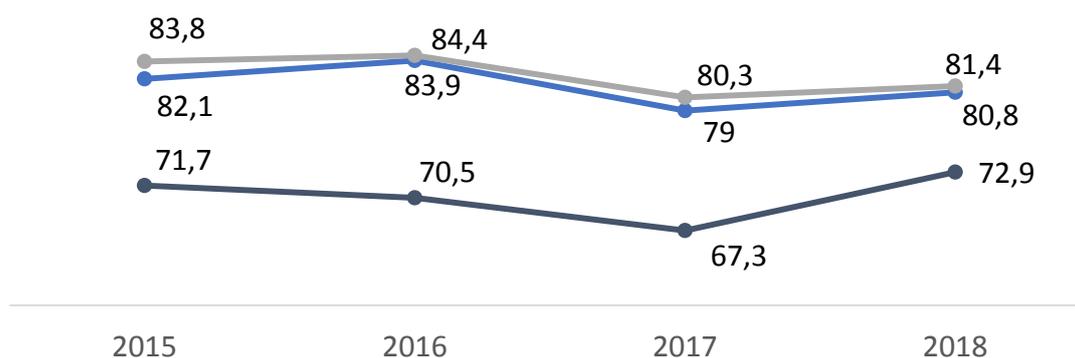
Los equipos dedicados a la seguridad alimentaria **han inspeccionado el 20,6% de los establecimientos alimentarios del censo municipal**, lo cual supone un descenso en comparación con los últimos años. Anteriormente se inspeccionaban entre el 23% y el 25% de los establecimientos anualmente, manteniendo un número de visitas por establecimiento inspeccionado similar, como se ha dicho anteriormente.



Al acabar el año, el resultado de este trabajo de inspección reflejó unas **conformidades<sup>8</sup> del 80,8% de los establecimientos en lo que se refiere a instalaciones**, del **81,4% en lo que se refiere a prácticas de manipulación** y del **72,9% en lo que se refiere a disponer de autocontroles<sup>9</sup>**.

### Conformidad en las inspecciones

- % de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes respecto a instalaciones
- % de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes respecto a prácticas de manipulación
- % de establecimientos alimentarios inspeccionados que disponen de autocontrol



<sup>8</sup> Las **conformidades** de los establecimientos siempre son en relación al cumplimiento de los requisitos legales que se les exige de acuerdo a su tipo de actividad.

<sup>9</sup> Los **autocontroles** son el conjunto de elementos que las personas responsables de un establecimiento alimentario han de verificar para garantizar la inocuidad y salubridad de sus productos, actividades y servicios. En el momento de la inspección han de disponer de los documentos de autocontrol exigibles.

Los resultados derivados de las inspecciones suponen una mejora respecto al año anterior, especialmente en lo que se refiere al hecho de disponer de autocontroles, que aumenta en 5,6 puntos porcentuales. No obstante, en esta ocasión se vuelven a percibir diferencias notables entre los municipios más grandes (con prácticamente el 90% de conformidades en instalaciones y practicas alimentarias y un 80% en autocontroles) y los de menos de 60.000 habitantes (con alrededor del 47% de conformidades en instalaciones y practicas alimentarias y un 35% en autocontroles).

Con estos resultados, en **2018 se han resuelto el 62,3% de los requerimientos emitidos**. Este volumen de resolución de requerimientos es el mejor de los últimos años, considerando, además, que se ha producido un aumento del número de requerimientos en el año 2018, como se ha dicho anteriormente.

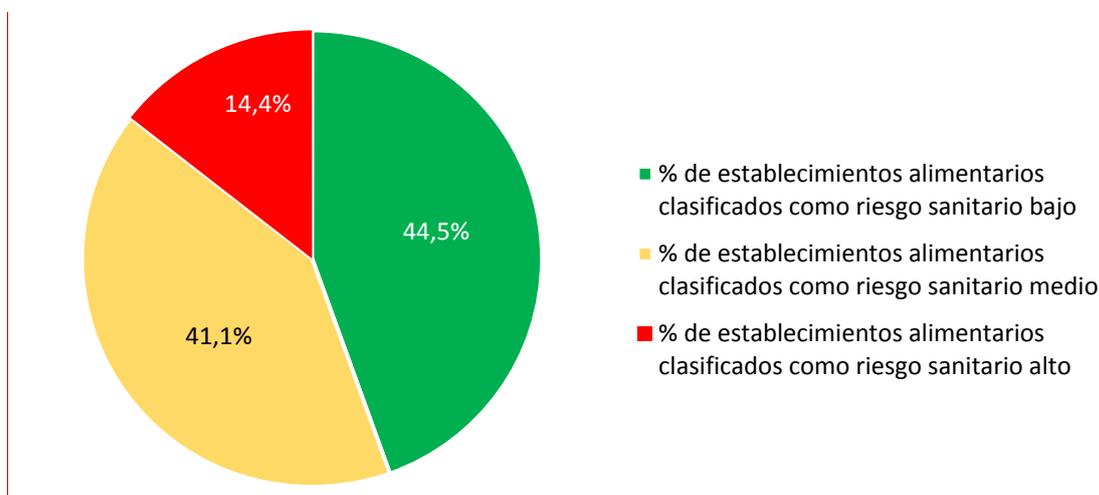


Por lo que se refiere a clasificaciones, **en el año 2018 se ha alcanzado el 69,6% de establecimientos clasificados** de media, con un incremento de 5,8 puntos porcentuales respecto del año anterior. En este sentido, se debe resaltar el importante esfuerzo de algunos municipios en este ámbito.



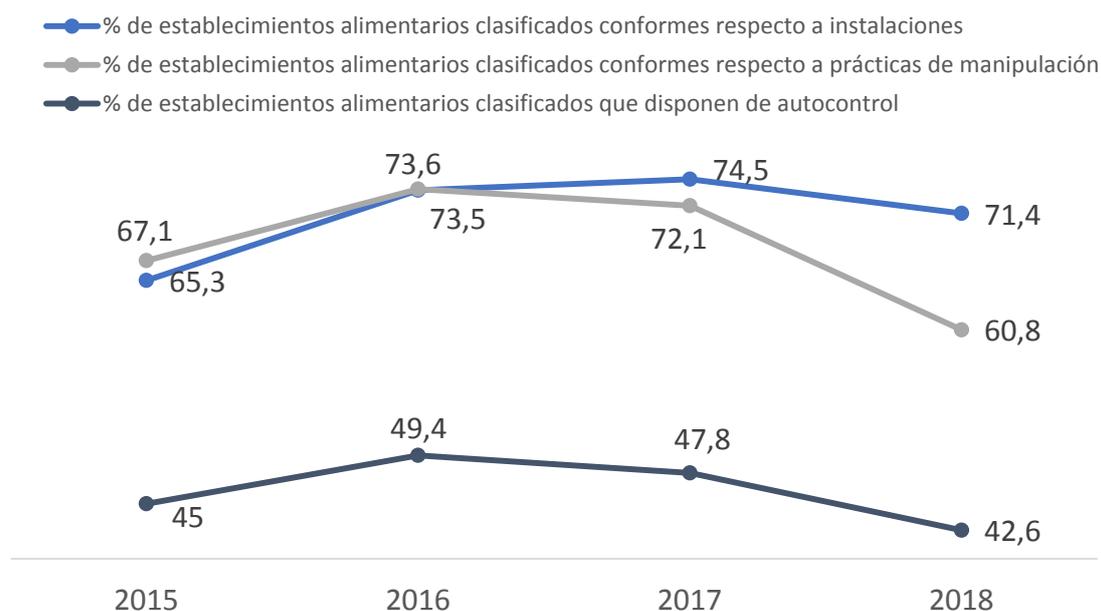
El mapa de riesgo resultante se mantiene estable con un **44,5% de establecimientos de riesgo bajo, un 41,1% de riesgo medio y un 14,4% de riesgo alto**. Entre municipios menores de 60.000 habitantes y los otros, se observan diferencias significativas en la proporción de establecimientos de riesgo sanitario alto (9,9% en los de menos de 60.000 habitantes y 15,9% en los demás) que afecta directamente al porcentaje de establecimientos de riesgo medio. Este hecho se explica por una mayor proporción de establecimientos clasificados entre los municipios de menos de 60.000 habitantes.

## Mapa de riesgo



En comparación con las visitas de inspección, en las visitas de clasificación realizadas anualmente, los establecimientos alimentarios presentan un **nivel más bajo de conformidad en instalaciones (71,4%) y prácticas de manipulación (60,8%)**, así como en disponibilidad de **autocontroles (42,6%)**. De hecho, en el 2018 todos estos indicadores experimentan descensos importantes (entre el 4% i el 15%), incluso más acentuados entre los municipios de menos de 60.000 habitantes. Con todo, las diferencias entre municipios de más y de menos de 60.000 habitantes son menores, aunque relevantes, en lo que se refiere a instalaciones y autocontroles.

## Conformidad en las clasificaciones



La diferencia entre conformidades fruto de las clasificaciones y de las inspecciones, puede ser más o menos elevada en función de si ha habido una reclasificación del establecimiento una vez solucionadas las deficiencias que han motivado la no-conformidad inicial.

## Diferencias de conformidades entre inspecciones y clasificaciones anuales

	Clasificados	Inspeccionados
% de establecimientos alimentarios conformes respecto a instalaciones	71,4%	80,8%
% de establecimientos alimentarios conformes respecto a prácticas de manipulación	60,8%	81,4%
% de establecimientos alimentarios que disponen de autocontrol	42,6%	72,9%

Por último, **el porcentaje de establecimientos codificados<sup>10</sup> ha seguido aumentando** durante el año 2018, hasta llegar al 73,6% del total del censo alimentario del municipio. Ahora bien, mientras que los municipios con más de 60.000 habitantes llegan al 76,5% de establecimientos alimentarios codificados, los de menos de 60.000, alcanzan sólo al 62,1% de media.

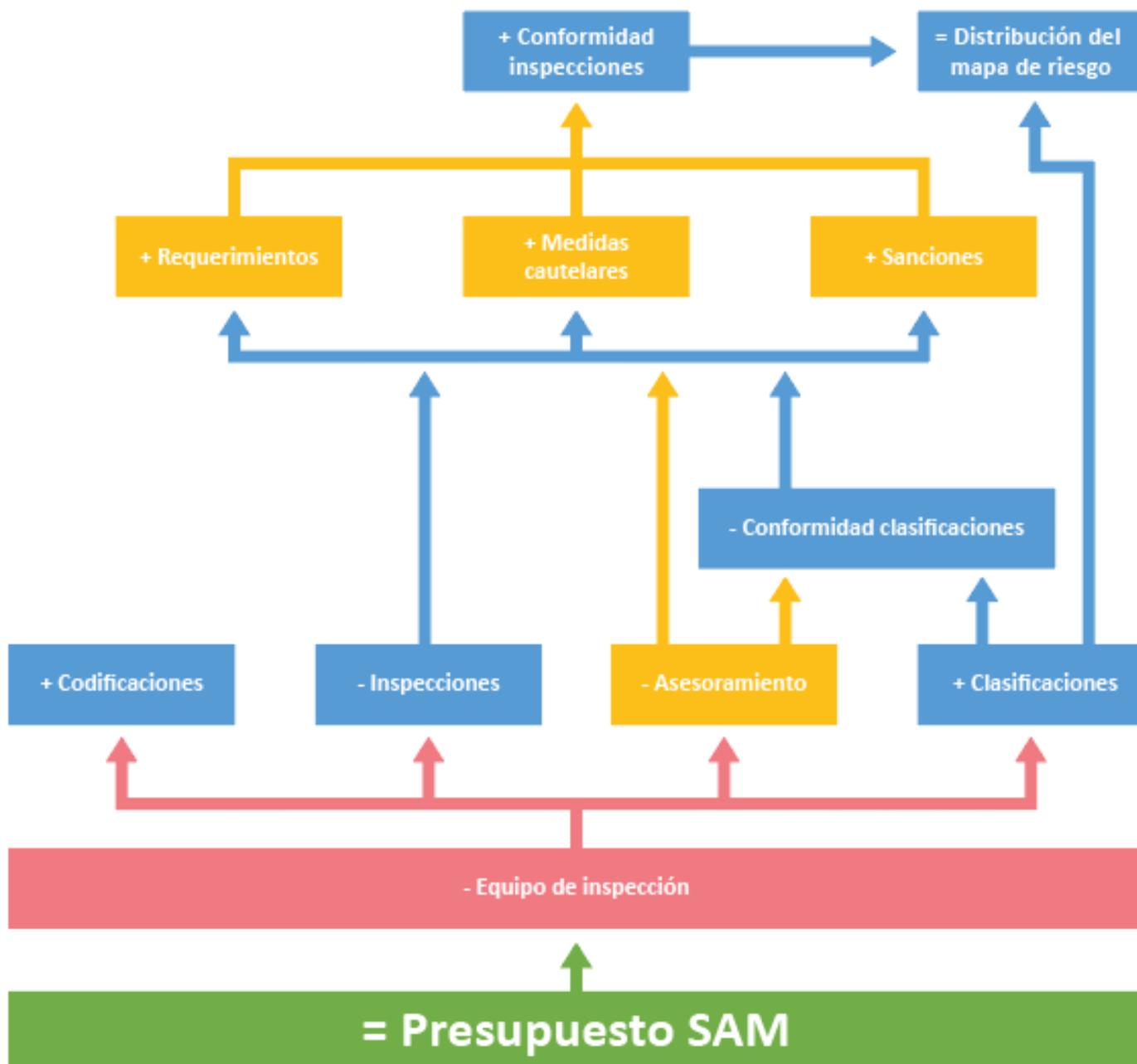
% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	<b>70,9</b> 2017	<b>73,6</b> 2018
------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	---------------------

<sup>10</sup> Un **establecimiento codificado** es aquel al cual se le ha asignado un número de registro municipal.

## RESUMEN: ENCARGO POLÍTICO INDICADORES CCI SEGURIDAD ALIMENTARIA 2018



### 3- La situación del CCI SAM en el año 2018



## 4- Resumen ejecutivo

A continuación, se detallan los principales resultados de la décima edición del Círculo de Comparación Intermunicipal de Seguridad Alimentaria:

### → Gasto corriente similar en seguridad alimentaria

En líneas generales, durante el año 2018, los 50 participantes al CCISAM han tenido un **gasto corriente destinado a seguridad alimentaria municipal similar al del año 2017**, con 0,90€ por habitante y año. En general, ha habido un aumento tanto de la autofinanciación mediante impuestos y precios públicos, como de la aportación procedente de otras instituciones, hecho que comporta un descenso de la proporción de los recursos aportados por el Ayuntamiento.

### → Variaciones en las tareas de seguridad alimentaria realizadas

Se ha dispuesto de un equipo de trabajadores con una dedicación similar a seguridad alimentaria, pero que **ha variado ligeramente sus actuaciones**. Así, se ha producido un incremento del porcentaje de establecimientos clasificados hasta llegar a ser del 69,9% (+5,8 puntos porcentuales), que también se evidencia en términos absolutos. Al mismo tiempo, disminuye la proporción de establecimientos alimentarios inspeccionados hasta el 20,6% (-3,1 puntos porcentuales) y la de establecimientos asesorados hasta el 72,7% (-4 puntos porcentuales).

### → Mayor exigencia a los establecimientos alimentarios en materia de seguridad alimentaria

Esta actividad se desarrolla en un contexto de mayor exigencia sobre los establecimientos en comparación a años anteriores. Así, **disminuye la conformidad de los establecimientos alimentarios en el momento de ser clasificados** (entre 3,1 y 11,3 puntos porcentuales) y **aumenta la emisión de requerimientos** (hasta 16,6 por cada 100 establecimientos inspeccionados), **de sanciones** (hasta el 3,4% del total de establecimientos inspeccionados) y **la aplicación de medidas cautelares** (hasta el 3,1% del total de establecimientos inspeccionados).

### → El control en seguridad alimentaria deriva en una alta conformidad final

Ahora bien, el seguimiento y control de la aplicación de medidas correctoras en los establecimientos por parte de los equipos de SAM acaba favoreciendo que, una vez finalizado el año, **haya de media entre un 72,9% y un 81,4%** de establecimientos alimentarios inspeccionados conformes, tanto en instalaciones como en prácticas de manipulación o en autocontroles.

### → Estabilización del mapa de riesgo en seguridad alimentaria

Se observa también que a medida que se clasifican nuevos establecimientos alimentarios y que se reclasifican los existentes, se avanza hacia la **estabilización del mapa de riesgo**.

### → La dimensión del municipio puede condicionar su actuación en seguridad alimentaria

#### → Disponibilidad y uso de recursos en seguridad alimentaria

Junto a este resumen general, se deben tener en consideración **las notables diferencias que existen en función de la dimensión del municipio**, principalmente en la disponibilidad y uso de los recursos destinados a la seguridad alimentaria, que inciden en el trabajo y en los resultados obtenidos en esta materia.

#### → La conformidad en seguridad alimentaria

En los municipios con más de 60.000 habitantes existe un **mayor número de establecimientos inspeccionados conformes** a instalaciones, prácticas de manipulación y autocontroles exigidos por la normativa, respecto de los municipios más pequeños (de 41,8 a 46,2 puntos porcentuales más).

#### → El mapa de riesgo en seguridad alimentaria

En cambio, en lo que al mapa de riesgo se refiere, **los municipios menores de 60.000 habitantes mantienen una proporción más baja de establecimientos de riesgo sanitario elevado** que los municipios más grandes (6 puntos porcentuales) gracias a una mayor utilización de la herramienta de clasificación.

## 5- Resumen de indicadores del CCI SAM

Los colores son los utilizados para distinguir cada una de las cinco dimensiones en que se agrupan los indicadores del CCI SAM.

LEYENDA					
	Cuanto mayor, mejor		Cuanto menor, mejor		La situación ni mejora ni empeora cuando sube o baja
  		La flecha indica la tendencia del indicador en los últimos 3 años. Cuando no hay flecha, significa que no existe ninguna tendencia			

### Encargo político

<b>Garantizar el cumplimiento de la normativa</b>		<b>2018</b>	
% de establecimientos alimentarios inspeccionados sobre el total de establecimientos alimentarios	20,6		↓
% de establecimientos alimentarios conformes respecto a instalaciones	80,8		→
% de establecimientos alimentarios conformes respecto a prácticas de manipulación	81,4		→
% de establecimientos alimentarios que disponen de autocontrol	72,9		→
% de establecimientos alimentarios clasificados sobre el total de establecimientos alimentarios	69,6		↑
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes respecto a instalaciones	71,4		→
% de establecimientos alimentarios clasificados conformes respecto a prácticas de manipulación	60,8		↓
% de establecimientos alimentarios clasificados que disponen de autocontrol	42,6		↓
<b>Gestionar un servicio de "calidad"</b>		<b>2018</b>	
% de actividades específicas en SAM sobre el número total de actividades establecidas en la Cartera de Servicios SAM	78,0		→
% de requerimientos resueltos favorablemente sobre el total de requerimientos emitidos	62,3		↑
% de establecimientos codificados sobre el número total de establecimientos alimentarios	73,6		↑
<b>Adaptar el servicio a las expectativas de la ciudadanía</b>		<b>2018</b>	
Número de brotes de TIA por cada 100.000 habitantes	1,1		

Número de denuncias recibidas por cada 10.000 habitantes	1,1
----------------------------------------------------------	-----

Gestión del riesgo	2018	
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario alto	44,5	→
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario medio	41,1	→
% de establecimientos alimentarios clasificados como riesgo sanitario bajo	14,4	↓

## Usuario/Cliente

Gestión de Riesgos Sanitarios	2018	
Número de inspecciones por cada 1.000 habitantes	2,8	↓
Número de inspecciones sobre el total de establecimientos alimentarios inspeccionados	1,4	

Comunicación, fomento y soporte de actividades de Seguridad alimentaria	2018	
Número de establecimientos alimentarios asesorados por cada 1.000 establecimientos alimentarios en el municipio	72,7	→

Grado de cumplimiento de la normativa	2018	
Número de advertimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios visitados	23,0	
Número de requerimientos emitidos por cada 100 establecimientos alimentarios inspeccionados	16,6	↑
% de establecimientos alimentarios con medidas cautelares sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	3,1	↑
% de establecimientos alimentarios sancionados sobre el número total de establecimientos alimentarios inspeccionados	3,4	

## Valores organizativos

Gestionar el servicio con las diferentes formas de gestión (I)	2018	
% de Gestión directa (Ayuntamiento, OOAA, Empresas municipales)	100,0	→
% de Gestión indirecta (concesión, otros)	0,0	→

<b>Disponer de los recursos humanos adecuados</b>		<b>2018</b>	
Número de visitas de control del ayuntamiento sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento		<b>308,0</b>	
Número de habitantes sobre el número total de trabajadores/as de SAM		<b>55.312,3</b>	→
Número de establecimientos alimentarios sobre el número total de inspectores/as SAM del ayuntamiento		<b>900,2</b>	→
<b>Promover un clima laboral positivo para los trabajadores/as</b>		<b>2018</b>	
% de horas de baja sobre el número total de horas laborales de los trabajadores/as de SAM		<b>6,1</b>	↑
Sueldo bruto de un técnico de Salud Pública		<b>35.072,6</b>	↑
Sueldo bruto de un inspector		<b>36.315,2</b>	
<b>Gestionar el servicio con las diferentes formas de gestión (II)</b>		<b>2018</b>	
% de inspecciones propias sobre el número total de inspecciones		<b>96,9</b>	→
<b>Mejorar las habilidades de los trabajadores/as del servicio</b>		<b>2018</b>	
Número total de horas de formación específica sobre el número total de trabajadores/as del Servicio		<b>19,8</b>	↓
<b>Reflejar la estructura de género del personal</b>		<b>2018</b>	
% de mujeres sobre el número total de trabajadores/as de SAM		<b>65,8</b>	→
% de mujeres con cargo de mando sobre el número total de trabajadores/as de SAM con cargo de mando		<b>51,9</b>	

## Economía

<b>Disponer de los recursos adecuados</b>		<b>2018</b>	
Gasto corriente de SAM por habitante		<b>0,9</b>	→
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente municipal		<b>0,1</b>	↓
% del gasto corriente de SAM sobre el presupuesto corriente de Salud Pública		<b>16,1</b>	→
<b>Financiar adecuadamente el servicio</b>		<b>2018</b>	
% de autofinanciación por impuestos y precios públicos sobre el gasto corriente de SAM		<b>11,9</b>	↑
% de financiación por parte de otras instituciones sobre el gasto corriente de SAM		<b>24,0</b>	↑
% de financiación por parte del ayuntamiento sobre el gasto corriente de SAM		<b>64,1</b>	→

Ofrecer el servicio a unos costes unitarios adecuados	2018	
Gasto corriente anual de SAM sobre número de establecimientos alimentarios	93,6	→

## Entorno

	2018	
Número de establecimientos alimentarios por cada 1.000 habitantes	9,6	→
Población	84.915,5	→
% Población extranjera	15,2	↑
Densidad de población (hab. / km <sup>2</sup> )	4.118,7	→
Renta per cápita	19.110,0	↑